



BARONE
RICASOLI

GRANELLO TOSCANA IGT PASSITO

Nel segno della volontà di sperimentare vitigni nuovi e tecniche di vinificazione non consuete per il territorio, nasce il Granello, bianco dall'importante componente aromatica.

APPASSIMENTO

Forzato per una durata di 20 giorni

NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

Le uve vengono sottoposte a ventilazione forzata in locali deumidificati. Dopo il raffreddamento e la pressatura delle uve, il mosto inizia una fermentazione lenta al fine di esaltarne le componenti aromatiche.



2016 ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi che in parte hanno diminuito l'allegagione dei frutticini, causando un effetto "diradamento" sul grappolo che ha giovato al sangiovese. Due grandinate alla fine di maggio hanno contribuito alla perdita di fiori, riducendo quindi la produzione per pianta. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali termici di 10-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

Il sauvignon si è presentato in perfette condizioni ed è stato raccolto nella seconda metà di settembre a maturazione ideale per l'appassimento. Subito dopo sono state raccolte e vinificate le uve aromatiche.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro.

Il naso è complesso, con sentori di melone, albicocca, miele e zucchero filato.

In bocca entra morbido e piacevole, con sensazione di avvolgente dolcezza e sapidità. Il retrogusto, lungo e persistente, riporta alle note olfattive.

VITIGNI:

95% Sauvignon blanc con una piccola percentuale di uve aromatiche a bacca bianca.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene in acciaio a 12°C circa. Il dolcissimo mosto fermenta lentamente per 25-30gg al fine di non disperdere nessuna delle sue note fresche, dolci e fruttate.

MATURAZIONE:

in acciaio.